



PHILIPP SOLDAN

MENÜ

Amuse Bouche

* * *

In Nussbutter marinierter Kingfish

Austernmousse | Kaviar | geeiste Kresse | Vichyssoise

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht 10 g Oscietra Caviar für 24€

* * *

Getauchte Norwegische Jakobsmuschel

Sepia | Risotto-Nero | Pflaumentomate | weisse Tomatenvelouté

* * *

Label Rouge Perlhuhn

Brust & Confit von der Keule | Liebstöckel | gesalzene Mirabelle | Steinpilze

* * *

Duett vom Milchkalb

BBQ Mais | karamellisierte Perlzwiebeln | Pfifferlinge

* * *

Eingeweckte Zuckeraprikosen & Sizilianisches Mandeleis

Joghurt | Fenchelsud | Mandelkrokant

* * *

Petit Four

Mi., Do., Fr.

Sa.

145 € p. P.

159 € p. P.

Von **Mai bis August** können Sie **mittwochs & donnerstags** im Philipp Soldan auch **à la carte** wählen. Bitte beachten Sie, dass die Karte tagesaktuell variieren kann.